

QUINTA DOS ROQUES

Encruzado DOC DAO

100% Encruzado

Portugal, Vallée Dao



2017 est une année mémorable, pour des conditions climatiques exceptionnelles, une des plus sèches et plus chaudes que la Vallée Dao ait connues. Le temps sec permit d'éviter toute maladie sur les raisins pendant l'été et une maturation rapide mais sans aucun stress «hydrique ». Les vendanges débutèrent le 22 août, un record absolu en termes de précocité. La récolte fut excellente avec des raisins très sains, un bon degré d'alcool et une acidité étonnamment élevée.

Cette cuvée est 100% encruzado. La fermentation a été réalisée à 50% dans des barriques en chêne français pendant 7 mois avec batonnage 2 fois par semaine et 50% en cuve inox à température contrôlée à 16-18°C, avec une mise en bouteille au août 2018.

Robe claire citron, le nez présente des arômes de fruits avec des notes de résine. En bouche, la 1^{ère} impression est une belle fraîcheur, mais on reconnaît immédiatement la très belle structure et la complexité de ce vin. Le final est long et persistant.

Si ce vin peut se boire jeune il gagnera énormément après quelques années en bouteille.

Alcool : 13,5%

Température de service : 12-14°C

Ce vin sera parfait pour accompagner fruits de mer, plats de poissons et plats épicés.